



Cha da fö

Wein- & Fonduekeller

AUßERGEWÖHNLICH UND EINZIGARTIG

„Bainvegni“, „Benvenuto“, „Bienvenue“
und „Grüezi“ im Cha da fö!

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Cha da fö – schön, dass Sie da sind!

In gemütlichem Ambiente servieren wir Ihnen ausgewählte Schweizer Spezialitäten und bringen damit ein kleines Stück Schweiz direkt an die Hessische Bergstraße.

„Cha da fö“ steht im Rätoromanischen für Küche und stammt aus dem Kanton Graubünden in der Schweiz. Aus dem Dialekt „Putér“ des inneralpinen Hochtals Oberengadin stammt das Wort „fö“, das Feuer bedeutet.

Mit der Verbindung von Küche und Feuer präsentieren wir Ihnen mit „Cha da fö“ köstliche Fonduespezialitäten in unserem historischen Gewölbekeller.

Erleben Sie in einzigartiger Atmosphäre einen Hauch von Schweiz in Heppenheim.

Unsere Öffnungszeiten:

Oktober 2024 bis März 2025

Freitag und Samstag 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

(Gruppen ab 20 Personen außerhalb der Geschäftszeiten auf Anfrage)



Alle Preise in Euro. Bei Fragen zu Lebensmittelallergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

*Zubereitet mit unserem hauseigenen Brantwein.

VORSPEISEN

Rustikale Vorspeisenplatte 16,00
mit Trüffelsalami, luftgetrocknetem Schinken,
Brie und Schweizer Käse.
Brot und Butter

Antipasti Platte 12,50
mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika,
Champignons, Peperoni, marinierten Oliven und Kapern
dazu Balsamicocreame
Brot und Butter

CHÄSFONDUE

*Von unseren Käsefondues servieren wir Ihnen 250g pro
Person*

Cha da fö Fondue 23,00 p. l
Unsere Hausmischung
- beliebt bei allen, die gerne ein mildes Käsefondue
mögen.
Eine Mischung mit Zillertaler Bergkäse
Brot

Schweizer Käse Fondue 28,00 p. l
Ein kräftiges, traditionelles Fondue
aus
Appenzeller Käse, Greyerzer und Rohmilch Emmentaler
Brot

WUSSTEN SIE SCHON?

*Das Fondue ist inzwischen zum Schweizer
Nationalgericht avanciert, das spezifische, damit
verbundene Gewohnheiten aufweist. Die
wichtigste ist sicherlich der „Verliererbrauch“.
Hierbei muss der Teilnehmer, welcher sein
Brotstück im Caquelon oder Fonduetopf verliert,
der versammelten Gesellschaft eine Runde
ausgeben, einen Schnaps oder Wein trinken.*

FLEISCHFONDUE

*Alle Fondues werden mit unserer Hauseigenen
Gemüsebrühe serviert, dazu gibt es frisches Brot
und drei verschiedene Dips, die Sie nach Ihrem
Geschmack selbst bestimmen.*

*Wählen Sie dazu Ihr Fleisch aus. Der
Mindestbestellwert von Fonduegut beträgt
200 g pro Person. Nachbestellen geht ja immer!*

Fleisch je 100 g

Schweinefilet	6,50
Hähnchenbrust	8,00
Rinderhüfte	9,50
Rinderfilet	13,50

BEILAGEN

Mediterranes Gemüse
(Paprika, Aubergine, Zucchini & Pilze) 5,00
Gschwellti 4,00
(kleine Kartoffeln mit Schale)

SAUCEN

Überblick über unsere leckeren
Fonduesaucen:

Mango-Curry-Sauce i,j

Aioli i,j

Sour Cream i,j

Extra Sauce: 3,00

FONDUEPAKETE

Sie sind unentschlossen und wollen am liebsten unsere ganze Karte ausprobieren? Dann wählen Sie am besten eines unserer Fonduepakete.

Wir übernehmen die Auswahl und Sie das Schlemmen!

Die Fonduepakete erhalten Sie ab 2 Personen

Fleischfondue **26,00 p. P.**

Pro Person servieren wir Ihnen

100 g Schweinefilet,
100g Hähnchenbrust
100g Rinderhüfte

Dazu servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse,
Gschwellti und Brot.

Sowie unsere Dips

Aioli, Mango-Curry-Sauce und Sour Cream

Fondue Mix **25,00p.P.**

Fleisch- und Käse-Fondue

Für 2 Personen servieren wir Ihnen

100g Schweinefilet,
100g Hähnchenbrust,
100g Rinderhüfte und
250g Hausmischung Käsefondue.

ebenso

1 Portion mediterranes Gemüse,

1 Portion Gschwellti und Brot.

unsere Dips

Aioli, Mango-Curry-Sauce und Sour Cream.

FONDUEPLAUSCH

3 -Gang- Fonduemenü **44,00 p. P**

der Klassiker

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Vorspeise

Antipasti, Salami, Schinken und Käse
mit Brot und Butter

Hauptgang

Für 2 Personen servieren wir Ihnen,

100g Schweinefilet, 100g Hähnchenbrust, 100g Rinderhüfte
sowie

250g Hausmischung Käsefondue.

Dazu servieren wir Ihnen 1 Portion mediterranes Gemüse, 1
Portion Gschwellti und Brot. Ebenso unsere Dips Aioli,
Mango-Curry-Sauce und Sour Cream.

Dessert

Crème Brûlée

DESSERT

Haben Sie Lust auf etwas Süßes?

Crème Brûlée^{ch}

Traditionelle französische Süßspeise mit köstlicher
Karamellkruste

5,90

Schokoladen Fondue „Cha da fö“ **16,00**

200g Schokolade mit Früchten

Wahlweise mit Vollmilch- oder Zartbitter Schokolade

Wunderbar geeignet für 2 Personen!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Odenwald Quelle Mineralwasser

Medium oder Naturell 0,75 l 6,50

Saftschorle 0,30 l 4,50

Apfelsaft, Johannisbeernektar,
Maracujanektar, Traubensaft

Coca Cola^{1,9} 0,33 l 3,50

Coca Cola light^{1,9,14} 0,33 l 3,50

Fanta^{4,9,1,E412} 0,33 l 3,50

Sprite⁹ 0,33 l 3,50

Schweppes Tonic¹³ 0,30 l 3,50

Schweppes Bitter Lemon^{4,13} 0,30 l 3,50

Schweppes Wild Berry 0,30 l 3,50

APERITIF

Lunatonic¹³ 8,00

Einfach und gut. Lassen Sie sich von unserem
hauseigenen Gin mit Schweppes Tonic begeistern.

Halber Mond Aperol ^{bb} 7,00

Secco mit hauseigenem Weinbergpfirsichlikör

Aperol Spritz ^{bb,a} 7,00

Aperol mit Secco, Mineralwasser und Orange

Lillet ^{bb} 7,00

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry

BIER

*Das Halber-Mond-Bier braut unser
Braumeister nach speziell von ihm entwickelten
Rezepten aus den Zutaten Hopfen, Malz, Hefe und
Wasser. Die Biere sind naturtrüb, das sorgt für
einen abgerundeten Geschmack.*

„Hepprumer 1847“ Kellerpils ^b 0,40 l 3,90

Helles hopfenaromatisches Bier mit
einer zitrusartigen Hopfenblume

Hefeweizen ^{b,d} 0,50 l 4,50

mit fruchtig süßer Note

Schwarzbier ^b 0,50 l 3,50

mit Anklängen von Kaffee und
dunkler Schokolade

Jever Fun ^b 0,33 l 4,00
alkoholfrei

Erdinger Hefeweizen ^{b,d} 0,50 l 5,00
alkoholfrei

KAFFEE UND TEE

Tasse Kaffee 3,10

Tasse Milchkaffe 4,30

Tasse Cappuccino 3,20

Latte Macchiato 4,10

Espresso 2,20

Espresso Macchiato 2,70

Glas Tee 4,00

Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Rooibos Vanille,
Waldbeere, Apfel-Birne, Pfefferminze, Alpenkräuter
English Breakfast, Earl Grey, Mint, Sweet Berries,
Rooibos, Morgentau, Assam Bari, Bergkräuter, Fruity
Camomile, Green Dragon

GETRÄNKE

WEIßWEIN

Grauburgunder , trocken bb 0,20 l 5,00
Weingut Freiberger, Deutschland

**Heppenheimer Eckweg
Roter Riesling, Kabinett, feinherb bb** 0,20 l 5,50
Bergsträßer Winzer eG, Deutschland

Silvaner 0,20 l 6,00
trocken bb
Weingut Schloss Schönberg, Deutschland

ROSÉWEIN

Schloss Schönberg 0,20 l 6,00
Rosé, trocken bb
Weingut Schloss Schönberg

WEINSCHORLEN

Weinschorle 0,30 l 5,00

ROTWEIN

St. Laurent 0,20 l 5,50
trocken, bb
Weingut Freiberger, Deutschland

AOP Bordeaux Supérieur 0,20 l 6,00
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc bb
Weingut La Plaige, Frankreich

BRÄNDE & LIKÖRE

Die Brennerei im Halben Mond wurde im Jahr 2011 installiert. Sie ist eine Verschlussbrennerei mit einer 200 Liter Brennblase. Besonderes Merkmal ist eine Feinkolonne mit 4 Glockenböden, um einen ganz feinen und qualitativ hochwertigen Brand herzustellen.

Ramazotti 2 cl 3,20
Mirabelle 2 cl 4,30
Lunatic Gin 2 cl 3,50
Grasbrook Rum 2 cl 4,40
Whisky „Freiheit 1848“ 2 cl 4,10
Whisky Freiheit 1848 Cabertin Cask 2cl 5,90
Whisky Freiheit 1848 Cedar Cask 2cl 5,90
Lunatic Wodka 2 cl 3,20
Princess Sparkle Einhorn-Himbeer-Likör 2 cl 3,10
Roter Weinbergpfirsichlikör 2 cl 3,10
Heidelbeerlikör 2 cl 3,10
Back to the roots - Kräuterlikör 2 cl 3,50
Cappuccino-Sahne-Likör 2 cl 3,10

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1: Farbstoffe | 8: gewachst |
| 2: Konservierungsmittel | 9: Phosphat |
| 3: Nitritpökelsalz | 10: Süßungsmittel |
| 4: Antioxidationsmittel | 11: Phenylalanin-quelle |
| 5: Geschmacksverstärker | 12: koffeinhaltig |
| 6: Geschwefelt | 13: chininhaltig |
| 7: Geschwärzt | 14: mit Zuckerart und Süßungsmittel |

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- | | | |
|-----------------|-------------------|---------------------|
| a: Gluten | k: Krebstiere | u: Pecanüsse |
| b: Weizen | l: Eier | v: Paranüsse |
| c: Roggen | m: Fisch | w: Pistazien |
| d: Gerste | n: Erdnüsse | x: Macadamianüsse |
| e: Hafer | o: Soja | y: Sellerie |
| f: Dinkel | p: Schalenfrüchte | z: Senf |
| g: Kamut | q: Mandeln | aa: Sesam |
| h: Hybridstämme | r: Haselnüsse | bb: Schwefel-dioxid |
| i: Milch | s: Walnüsse | cc: Lupine |
| j: Lactose | t: Cashewnüsse | dd: Weichtiere |